

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

TIMBALE DE LEGUME A L'ORIENTAL ET CREVETTES AU SAFRAN

Ingrédients pour la purée de pomme de terre :

- 3 pommes de terre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à café de cumin

Ingrédients pour la purée d'aubergine :

- 1 aubergine
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de citron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de paprika
- Poivre
- Sel

Ingrédients pour les crevettes :

- 200 g de mini crevettes
- 1 cuillère à café de beurre
- Une pincée de sel
- 2 pincée de curcuma
- Quelques pistils de safran

Préparation de la purée de pomme de terre :

Epluchez et lavez les pommes de terre. Les coupez en gros dés. Les mettre dans une casserole remplis d'eau salé, laissez cuire pendant 10 mn

Après cuisson, les égouttez.

Avec une fourchette écrasez les pommes de terre puis assaisonnez avec tous les ingrédients. Mélangez bien.

Préparation de la purée d'aubergine :

Lavez les aubergines et les éplucher. Les couper en petits dés et les mettre dans une cocotte minute avec le sel.

Couvrir d'eau et faire cuire à couvert pendant 20 minutes.

Égouttez et mettre dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Mettre les épices et l'ail haché.

Continuez la cuisson en écrasant avec une fourchette les morceaux d'aubergines jusqu'à l'évaporation complète de l'eau.

Préparation des crevettes :

Dans une poêle, mettez le beurre puis les crevettes, curcuma et safran. Mélangez et laissez sur le feu pendant 5 mn pour que les crevettes soient un peu dorées.

Montage :

Sur un plat de présentation. Dressez dans un cercle en premier la purée de pomme de terre, tassez bien puis mettez en dessus la purée d'aubergine tout en tassant. Retirez délicatement le cercle. Finissez le montage en dressant sur la timbale de légumes les crevettes en rosaces.

Après pour garnir l'assiette vous le faites selon votre choix, moi j'ai opté pour des tomates cerises que j'ai fais revenir dans la poêle avec un peu de beurre du sel, du poivre et parsemées de coriandre.

